

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 8 luglio 2020

Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione «Olio Lucano» per la quale e' stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta. (20A04062)

(GU n.192 del 1-8-2020)

IL CAPO DEL DIPARTIMENTO
delle politiche competitive della qualita'
agroalimentare ippiche e della pesca

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto l'art. 9, comma 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari che consente allo Stato membro di accordare, a titolo transitorio, protezione a livello nazionale della denominazione trasmessa per la registrazione;

Vista la domanda presentata dall'Associazione per la registrazione della IGP «Olio Lucano», con sede in Potenza, via Torraca 92/a, intesa ad ottenere la registrazione della IGP «Olio Lucano», ai sensi del citato regolamento (UE) n. 1151/2012;

Vista la nota protocollo n. 29646 del 23 aprile 2019 con la quale il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ritenendo che la predetta domanda soddisfi i requisiti indicati dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, ha trasmesso all'organismo comunitario competente la predetta domanda di registrazione;

Vista l'istanza prot. PQAI 4 del 30 giugno 2020 n. 35803 con la quale l'Associazione per la registrazione della IGP «Olio Lucano», ha chiesto la protezione a titolo transitorio della stessa, ai sensi dell'art. 9, comma 1, del predetto regolamento (UE) n. 1151/2012, espressamente esonerando lo Stato italiano, e per esso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, da qualunque responsabilita', presente e futura, conseguente all'eventuale mancato accoglimento della citata istanza di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Olio Lucano», ricadendo la stessa esclusivamente sui soggetti interessati che della protezione a titolo provvisorio faranno uso;

Considerato che la protezione di cui sopra ha efficacia solo a livello nazionale, ai sensi dell'art. 9, comma 4, del citato regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto di dover assicurare certezza alle situazioni giuridiche degli interessati all'utilizzazione della denominazione «Olio Lucano», in attesa che l'organismo comunitario decida sulla domanda di riconoscimento della indicazione geografica protetta;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 7

Ritenuto di dover emanare un provvedimento nella forma di decreto che, in accoglimento della domanda avanzata dall'Associazione per la registrazione della IGP «Olio Lucano», assicuri la protezione a titolo transitorio e a livello nazionale della denominazione «Olio Lucano», secondo il disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it

Decreta:

Art. 1

E' accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale, ai sensi dell'art. 9, comma 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, alla denominazione «Olio Lucano».

Art. 2

La denominazione «Olio Lucano» e' riservata al prodotto ottenuto in conformita' al disciplinare di produzione consultabile nel sito istituzionale di questo Ministero all'indirizzo <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDP/agina/3335>

Art. 3

La responsabilita', presente e futura, conseguente alla eventuale mancata registrazione comunitaria della denominazione «Olio Lucano», come indicazione geografica protetta ricade sui soggetti che si avvalgono della protezione a titolo transitorio di cui all'art. 1.

Art. 4

La protezione transitoria di cui all'art. 1 cesserà a decorrere dalla data in cui sarà adottata una decisione sulla domanda stessa da parte dell'organismo comunitario.

Art. 5

La protezione transitoria di cui all'art. 1 entra in vigore successivamente all'emanazione del decreto di autorizzazione all'organismo di controllo incaricato della verifica del rispetto del disciplinare di produzione, così come previsto dal comma 2, dell'art. 12 del decreto 14 ottobre 2013.

Il presente decreto e' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 8 luglio 2020

Il Capo del Dipartimento: Abate
Allegato

Disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta
«Olio Lucano»

Art. 1.

Denominazione

L'indicazione geografica protetta «Olio lucano» e' riservata

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

all'olio extra vergine di oliva rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Caratteristiche del prodotto

L'olio extra vergine di oliva «Olio Lucano» deve essere ottenuto dalle varietà di seguito indicate e loro sinonimi, da sole o congiuntamente:

Acerenza, Ogliarola del Vulture (sinonimi: Ripolese o Rapollese, Ogliarola di Melfi, Nostrale), Ogliarola del Bradano (sinonimi: Comune, Ogliarola), Maiatica (sinonimi: oliva di Ferrandina, Pasola), Nociara, Ghiannara, Augellina, Justa, Cornacchiola, Romanella, Carpinegna, Faresana, Sammartinengna, Spinoso, Cannellina, Cima di Melfi, Fasolina, Fasolona, Lardaia, Olivo da mensa, Orazio, Palmarola, Provenzale, Racioppa, Roma, Rotondella, Russulella, Scarpetta, Tarantina, Coratina, Frantoio, Leccino. Possono inoltre concorrere altre varietà fino ad un massimo del 20%.

All'atto del confezionamento il prodotto «Olio Lucano» IGP deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a. Valutazione chimico-fisica:

acidità (espressa in acido oleico): max 0,6%;

numero di perossidi: max 12 meq O₂ /kg;

b. Valutazione organolettica (Metodo COI)

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	2 - 7
Amaro	2 - 7
Piccante	2 - 7
Erba e/o pomodoro e/o carciofo e/o mandorla e/o mela	0 - 6

L'«Olio Lucano» IGP è caratterizzato da colore compreso tra verde e giallo, fruttato medio, amaro medio e piccante medio, con eventuali note aromatiche di erba fresca e/o carciofo e/o pomodoro e/o mandorla e/o mela. L'armonia tra le note olfattive e gustative è una caratteristica specifica comune di questo olio.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione delle olive destinate ad ottenere l'«Olio Lucano» IGP coincide con l'intero territorio amministrativo della Regione Basilicata.

Art. 4.

Prova dell'origine

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ciascuna di esse il prodotto in entrata e in uscita. La tracciabilità del prodotto è garantita attraverso l'iscrizione delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei frantoiani e dei confezionatori in appositi elenchi, gestiti da un'unica struttura di controllo, e dalla tenuta di registri di produzione e condizionamento.

Tutte le persone, fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate alla struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

Le condizioni ambientali e di coltivazione degli oliveti destinati alla produzione dell'«Olio Lucano», devono essere quelle tradizionali e caratteristiche della zona e, in ogni modo, atte a conferire alle olive ed all'olio derivato le specifiche caratteristiche qualitative. I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli razionali dal punto di vista agronomico atti a non modificare le caratteristiche qualitative delle olive e dell'olio. La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'«Olio Lucano» viene effettuata nel periodo compreso tra il 15 settembre e il 30 gennaio dell'anno successivo.

La produzione unitaria massima consentita, per oliveti dai quali si ottiene l'«Olio Lucano», non può superare 10 tonnellate di olive per ettaro.

Le operazioni di oleificazione delle olive devono essere effettuate entro 48 ore dalla raccolta in impianti di molitura posti nel territorio amministrativo della Regione Basilicata.

La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'«Olio Lucano» deve avvenire direttamente dalla pianta, manualmente o con mezzi meccanici. È vietato l'uso di prodotti cascolanti. È altresì vietata la raccolta delle olive cadute naturalmente sul terreno e quella su reti permanenti. Le olive raccolte devono essere trasportate e conservate con cura, in cassette, cassoni o altri contenitori rigidi che favoriscano l'aerazione.

Prima della molitura le olive vanno sottoposte ad un processo di defogliatura e lavaggio. La permanenza della pasta di olive nella gramola varia in funzione del grado di maturazione dei frutti e la temperatura dell'acqua nell'intercapedine della gramolatrice deve garantire che la pasta di olive in lavorazione non subisca processi di alterazione. Per l'estrazione dell'olio sono ammessi soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre oli che presentino le caratteristiche peculiari originarie dei frutti.

La resa media aziendale delle olive in olio non può superare il 22%. La conservazione dell'olio dovrà avvenire in recipienti di acciaio inox perfettamente puliti.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

La domanda di riconoscimento si basa sulla reputazione che l'«Olio Lucano» gode per le sue specifiche caratteristiche.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Il legame con l'ambiente dell'«Olio Lucano» si basa su fattori geografici, pedoclimatici, agronomici, tecnologici e storico-sociali, comuni e specifici della zona geografica delimitata, che concorrono a determinare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche descritte all'art. 2.

Il nome «Olio Lucano» con il quale il prodotto è noto sia nel commercio che nel linguaggio comune deriva dalla storia del nome della zona geografica delimitata. Il territorio dell'attuale regione Basilicata coincide infatti con quello, più vasto, che in epoca pre-romana (V-IV sec. a.C.) era denominato Lucania, terra abitata dai Lucani, uno dei popoli Italici. Oggi nel linguaggio comune le denominazioni Basilicata o Lucania sono utilizzate in modo equivalente e ciò giustifica l'utilizzo dell'aggettivo «lucano» per identificare qualcosa o qualcuno appartenente o proveniente alla Regione Basilicata.

Il territorio regionale, su cui l'olivo è presente in maniera diffusa, risulta circoscritto naturalmente dal Massiccio del Pollino, dalle Murge, dal fiume Ofanto, dal mare Ionio e dal Mar Tirreno. Caratteristica distintiva di questo ambiente è la presenza di diversi fiumi i cui versanti collinari ospitano la coltura dell'olivo. Nei tanti e piccoli comuni della Basilicata, che per motivi storici si trovano arroccati in cima ai rilievi, gli oliveti sono concentrati prevalentemente nelle immediate vicinanze dei paesi, e i numerosi frantoi (mediamente 150 frantoi attivi su 131 comuni totali della regione) consentono di eseguire rapidamente le operazioni di molitura.

La peculiarità strutturale dell'olivicoltura in Basilicata è la coltivazione in collina, da parte di piccole aziende: l'83% degli oliveti ricade nelle fasce di collina e montagna con una SAU aziendale olivetata media di poco inferiore all'ettaro. In queste aree interne la coltivazione è condotta in asciutto su terreni in pendenza, soggetti ad erosione. In passato, tradizionalmente in tutte le aree di coltivazione, all'olivo sono stati dedicati i terreni più marginali e meno fertili. In tali ambienti l'olivo è spesso l'unica coltura arborea praticabile e svolge una importantissima funzione sociale, ambientale e paesaggistica.

La Basilicata rientra nella regione meteorologica del Mediterraneo Centrale e si inserisce tra le isoterme annuali 16°-17°C, possiede un clima tipicamente mediterraneo, contraddistinto da estati calde e precipitazioni concentrate in inverno. Caratteristica climatica comune a tutto il territorio è l'aridità tardo primaverile-estiva che è sempre presente, anche se con una certa variabilità dell'indice di aridità (precipitazione annuale/temperatura media annua) in funzione della quota e della temperatura del periodo.

L'olivo in Basilicata ha origini antichissime. Pezzi di legno, olive, foglie e noccioli, risalenti al VI sec. a.C., sono stati rinvenuti a Pantanello di Metaponto, durante alcuni scavi archeologici coordinati dal prof. Carter dell'Università di Austin (Texas). I coloni greci hanno introdotto nell'antica Lucania varietà che si sono adattate all'ambiente, come nel caso della Maiatica, che non sono presenti altrove. Peraltro il patrimonio varietale si è sempre arricchito, nel corso dei secoli, attraverso l'opera e gli scambi tra le numerose comunità monastiche presenti in tutto il territorio regionale (Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso); ne è un esempio la vicinanza genetica tra la varietà Frantoio e il gruppo delle Ogliarole descritte in Basilicata. Oggi il panorama varietale nella zona geografica delimitata vede la presenza, uniformemente distribuita in tutti gli

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

areali di coltivazione, di specifiche varietà, quali Coratina, Leccino, Frantoio ed Ogliarole; tale condizione contribuisce, insieme alle numerose cultivar locali, a determinare le caratteristiche specifiche e comuni dell'«Olio Lucano».

Per l'effetto concomitante dei fattori umani e geografici descritti, in particolare le caratteristiche pedoclimatiche dell'ambiente di coltivazione collinare, la composizione e la distribuzione del patrimonio varietale nella zona geografica delimitata, l'«Olio Lucano» IGP presenta come caratteristica specifica comune e distintiva una intensità media dei parametri organolettici ed una armonia tra le note olfattive e gustative.

L'olio prodotto in Basilicata, con questa peculiarità, gode di reputazione con il nome Olio Lucano confermata da numerosi riconoscimenti in concorsi nazionali ed internazionali e dalla presenza in guide di settore di diversi oli lucani con le caratteristiche sopra descritte.

Negli ultimi tre decenni, l'uso del nome Olio lucano è ben documentato a partire dalla fine degli anni '80 nel commercio, nel linguaggio comune e in pubblicazioni scientifiche (Lupoli, 1989).

Nel commercio, oltre all'uso del nome «Olio Lucano» per identificare direttamente il prodotto (es. etichette azienda Lettieri di Laurenzana - PZ, 1993), diversi sono i casi documentati di uso dell'aggettivo «lucano» o del nome Lucania sia in etichetta (es. «Colli lucani», «Bonta' della Lucania», «Dalle colline lucane», ecc.) e sia nelle stesse ragioni sociali di ditte del settore (es. azienda agricola «Podere Lucano» di Ripacandida - PZ, «Oroverde Lucano srl» di Ferrandina - MT, qui con un chiaro riferimento di aggettivazione «lucano» all'olio chiamato oro verde).

Peraltro la normativa europea su Dop e Igp, che vieta la possibilità di utilizzare riferimenti geografici in etichetta, ha frenato l'uso del nome da parte dei produttori in assenza di riconoscimento.

A partire dal 2000 l'attività del Concorso regionale «Olivarum» per l'olio extravergine di oliva prodotto in Basilicata ha contribuito a diffondere la cultura dell'olio, stimolando nei produttori un continuo miglioramento della qualità.

La partecipazione degli operatori alle principali manifestazioni nazionali ed internazionali di settore ha richiamato l'attenzione di consumatori e operatori extra-regionali accrescendo la reputazione dell'«Olio Lucano».

Qui di seguito si riportano i principali premi e riconoscimenti ottenuti in vari concorsi a carattere nazionale ed internazionale fino al 2016:

concorso nazionale Ercole Olivario, 2011, vincitore - 2° posto;
concorso nazionale Ercole Olivario, 2006, 2007, 2011, 2017, Oli finalisti;

concorso nazionale L'Orciolo d'oro, 2014, vincitore - 3° posto;
concorso nazionale L'Orciolo d'oro, dal 2006 al 2017, Gran menzione;

concorso nazionale Leon d'oro, 2007, 2009, 2013, Gran menzione;
concorso nazionale Montiferru, 2013, vincitore - 3° posto;
concorso nazionale Montiferru, 2014, vincitore - 2° posto;
concorso nazionale Montiferru, 2016, vincitore - 1° posto;
concorso internazionale Sol d'oro, 2009, 2013, Gran menzione;
concorso internazionale Sol d'oro, 2016, vincitore - 3° posto;
concorso internazionale Biol, 2013, 1 medaglia oro, 3 medaglie argento;

concorso internazionale Biol, 2014, 3 medaglie oro, 3 medaglie argento;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

concorso internazionale Biol, 2016, 1 medaglia extra oro, 1 medaglia oro, 2 medaglie argento;
concorso internazionale Joop (Japan Olive Oil Prize), 2014, vincitore 1° premio category medium;
concorso internazionale Joop (Japan Olive Oil Prize), 2016, Menzione speciale.

Art. 7.

Controlli

La verifica del rispetto del disciplinare del prodotto «Olio Lucano» Igp, come richiesto dall'art. 37 del regolamento UE n. 1151/12, e' effettuata da Agroqualita' S.p.a., Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma, e-mail agroqualita@agroqualita.it - tel. 06 54228675, fax 06 54228692.

Art. 8.

Etichettatura

E' consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione di aziende olivicole o nell'impresa situate nell'area di produzione e' consentito solo se il confezionamento e' avvenuto nell'azienda medesima.

L'uso di altre indicazioni geografiche e' vietato. La denominazione «Olio Lucano» deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

L'etichetta dovrà contenere il logo dell'IGP «Olio Lucano» sotto riportato, costituito da un'anfora stilizzata con quattro linee curve trasversali oblique. L'anfora e' il contenitore in terra cotta utilizzato nell'antichità per il trasporto dell'olio. Le linee curve che ornano l'anfora hanno un andamento a spirale e richiamano la conformazione con le caratteristiche torsioni del tronco degli olivi secolari. Le curve sono quattro come le quattro linee presenti sullo stemma della Basilicata che rappresentano i quattro principali fiumi che solcano la regione: il Bradano, il Basento, l'Agri e il Sinni.

Sotto il segno grafico e' riportata la scritta olio lucano in Mockup Bold minuscolo e la scritta indicazione geografica protetta. Il logo potrà anche essere riprodotto in rilievo sulle confezioni.

Sotto il segno grafico è riportata la scritta olio lucano in Mockup Bold minuscolo e la scritta indicazione geografica protetta. Il logo potrà anche essere riprodotto in rilievo sulle confezioni.



Indicazione Geografica Protetta

20A04062

DECRETO 20 luglio 2020.

Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela dell'Arancia del Gargano IGP e del Limone Femminello del Gargano IGP a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la IGP «Arancia del Gargano» e per la IGP «Limone Femminello del Gargano».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (CE) n. 1151/2012 del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;

Viste le premesse sulle quali è fondato il predetto regolamento ed, in particolare, quelle relative alle esigenze dei consumatori che, chiedendo qualità e prodotti tradizionali, determinano una domanda di prodotti agricoli o alimentari con caratteristiche specifiche riconoscibili, in particolare modo quelle connesse all'origine geografica.

Considerato che tali esigenze possono essere soddisfatte dai consorzi di tutela che, in quanto costituiti dai soggetti direttamente coinvolti nella filiera produttiva, hanno un'esperienza specifica ed una conoscenza approfondita delle caratteristiche del prodotto;

Vista la legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento degli obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità europea - legge comunitaria 1999, ed in particolare l'art. 14, comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG

possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visto l'art. 14 della citata legge 21 dicembre 1999, n. 526, ed in particolare il comma 15, che individua le funzioni per l'esercizio delle quali i consorzi di tutela delle DOP, delle IGP e delle STG possono ricevere, mediante provvedimento di riconoscimento, l'incarico corrispondente dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

Visti i decreti ministeriali 12 aprile 2000, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 97 del 27 aprile 2000, recanti «disposizioni generali relative ai requisiti di rappresentatività dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)» e «individuazione dei criteri di rappresentanza negli organi sociali dei consorzi di tutela delle denominazioni di origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP)», emanati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in attuazione dell'art. 14, comma 17, della citata legge n. 526/1999;

Visto il decreto 12 settembre 2000, n. 410, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 9 del 12 gennaio 2001 - con il quale, in attuazione dell'art. 14, comma 16, della legge n. 526/1999, è stato adottato il regolamento concernente la ripartizione dei costi derivanti dalle attività dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP incaricati dal Ministero;

Visto il decreto 12 ottobre 2000 pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 272 del 21 novembre 2000 - con il quale, conformemente alle previsioni dell'art. 14, comma 15, lettera d) sono state impartite le direttive per la collaborazione dei consorzi di tutela delle DOP e delle IGP con l'Ispettorato centrale repressione frodi, ora Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), nell'attività di vigilanza;

Visto il decreto 10 maggio 2001, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale n. 134 del 12 giugno 2001 - recante integrazioni ai citati decreti del 12 aprile 2000;

Visto il decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 293 del 15 dicembre 2004 - recante «disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari»;

Visti i decreti 4 maggio 2005, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana - Serie generale - n. 112 del 16 maggio 2005 - recanti integrazione ai citati decreti del 12 aprile 2000;

